



*Elvea, een feest uit Italië*

## Zeevruchtenstoverij uit Genova



### Ingredienten voor 4 Personen

|                |   |
|----------------|---|
| 2 blikken      | ELVEA tomatenblokjes cubetti met verse groenten |
| 3 koffielepels | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat                 |
| 1              | ui  |
| 4 stengels     | witte selder                                    |
| 3 teentjes     | knoflook  |
| 1              | groene paprika                                  |
| 1              | wortel  |
| 1              | wit van prei                                    |
| 0,50           | venkel  |
| eetlepels      | olijfolie                                       |
| 2              | laurierblaadjes                                 |
| 1 koffielepel  | oregano   |
| takjes         | tijm  |
| 1 koffielepel  | gedroogde basilicum                             |
| 500 g          | zeewolffilet                                    |
| 1 kg           | venusschelpen                                   |
| 500 g          | zoetwatergarnalen                               |
|                | peper   |
|                | zout  |
| 2 glazen       | witte wijn                                      |
| handvol        | platte peterselie                               |

### Bereiding

Reinig de groenten en de knoflook en snijd ze in blokjes.

Doe enkele eetlepels olijfolie in een pan en stoof de groenten even op een matig vuur.

Voeg er de kruiden, de tomatenblokjes en het tomatenconcentraat bij.

Kruid met peper en zout en gaar alles 30 minuten onder gesloten deksel.

Reinig de vis en de schelpen en verdeel de vis in stukken.

Verwarm een beetje olijfolie in een pan.

Doe hierin de schelpen, de garnalen en de vis.

Bak even en kruid met peper en zout.

Blus met de witte wijn en doe een deksel op de pan.

Gaar gedurende enkele minuten en voeg daarna bij de saus.





*Elvea, een feest uit Italië*

Roer alles om en serveer.  
Werk af met peterselie.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

